

Projet collectif qui se déploie dans la **RÉGION DES SOURCES** par la CDC des Sources.

Une **COMMUNAUTÉ NOURRICIÈRE**, c'est...

...un milieu de vie **ENGAGÉ** à promouvoir un système alimentaire durable, local et résilient, assurant l'autonomie alimentaire et l'accès à une alimentation saine pour tous, en tout temps.

LES BUTS de ce projet ?

1 **FACILITER**
l'accès à une saine
alimentation

2 **AMÉLIORER**
la santé et les habitudes
alimentaires de la population

3 **DÉVELOPPER**
une communauté nourricière autour
de chaque école sur le territoire

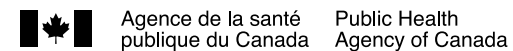
4 **FAVORISER**
la sécurité
alimentaire

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

819 809-9145
gestion.agir.cdc@cdcdessources.com
www.cdcdessources.com
Val-des-Sources

Plusieurs partenaires sont déjà impliqués :

Contribution financière :



Avec l'implication des établissements
scolaires de la Région des Sources

Agir et alimenter

Pour une communauté nourricière en santé



COMMUNAUTÉS NOURRICIÈRES

Environnements scolaires nourriciers

BUT : Favoriser l'accès à des aliments sains et à l'éducation alimentaire pour tous les élèves autour des dix écoles sur le territoire.

COMMENT?

OFFERIR

des initiatives agroalimentaires selon les besoins du milieu (exemples : potager, ateliers découvertes, etc.)

AJOUTER

l'expertise des agents-es de développement pour faciliter le déploiement d'activités

MOBILISER

les élèves, les parents, l'école et la communauté

Brigade alimentaire

BUT : Faire découvrir des techniques culinaires de base à travers des recettes simples et nutritives, à tous les jeunes du **primaire** sur le territoire, dans le plaisir en mettant en vedette les aliments locaux.

COMMENT?

OFFERIR

à plus de 1 920 élèves d'apprendre à manger sainement

PROPOSER

des ateliers aux jeunes en classe et aux camps de jour

AJOUTER

l'expertise d'un.e agent.e de la brigade alimentaire

PERMETTRE

aux jeunes de s'initier aux rudiments culinaires dont couper, cuire, élaborer et surtout avoir du plaisir

TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES

BUT : Mettre en place des ateliers de transformations alimentaires dans chaque municipalité pour favoriser la découverte culinaire et la saine alimentation. S'adressent à tous ceux dont la situation actuelle comporte un obstacle à la saine alimentation.

COMMENT?

OFFRIR

un à deux ateliers par mois dans chaque municipalité permettant la découverte d'aliments sains à faible coût

CONTRIBUER

à améliorer la sécurité alimentaire de la population

PERMETTRE

d'offrir cette activité gratuitement aux participants, en collaboration avec Cuisine Amitié

